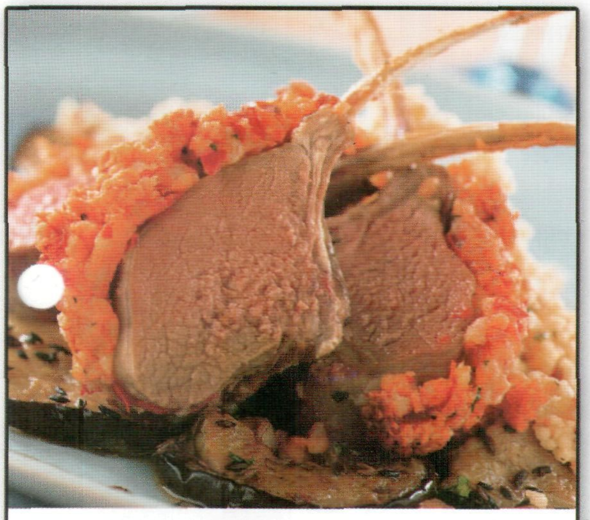
ВАША НОВАЯ СОВРЕМЕННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Рекомендуемая цена: 59 руб. • 7.95 грн. • 180 тг.

Вкусно и легко

ВЫПУСК 23



Бараньи котлеты с косточкой

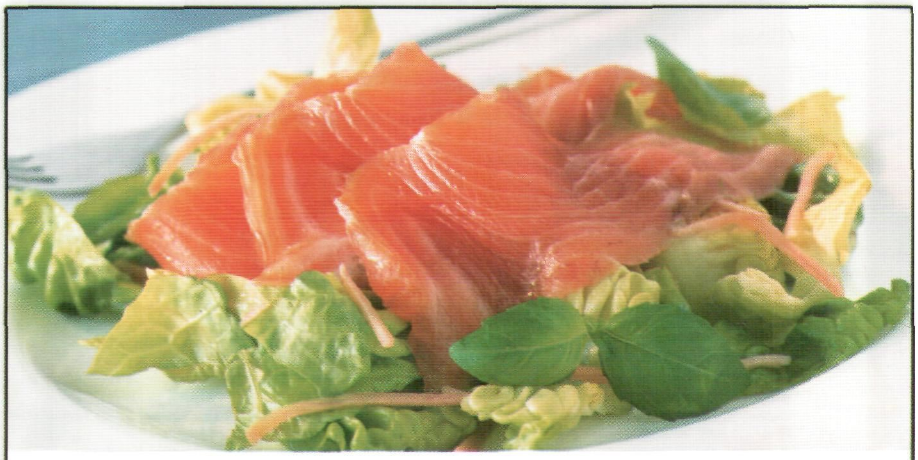


Все из слоеного теста



ISSN 1992-9560

Свиные бургеры



Лосось в лимонном маринаде

АППЕТИТНЫЕ БЛЮДА ДЛЯ РОДНЫХ И ДРУЗЕЙ



ВкусноИлегко 23

Содержание

СУПЫ, ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

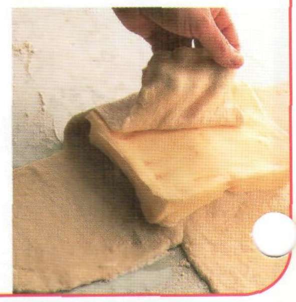


ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

ИСКУСНЫЙ ПОВАР

Слоеное тесто

Все, что нужно знать о приготовлении слоеного теста, а также основные рецепты сладких и соленых изделий, например волованов и наполеона.



МЕНЮ

Детский день рождения

- Рыбные пальчики в кунжуте с дипом
- Сэндвичи в коробочках
- Ванильные шейки

ПЛЮС Волшебный праздничный торт, графики времени, шаблон для имбирного печенья



В 24-м ВЫПУСКЕ

- Быстрый и несложный клубничный торт
- Все о приготовлении и жарении рыбы
- Меню в стиле испанских тапас: равнодушных не останется!



«Вкусно и легко» 23
Россия
Свидетельство о регистрации Федеральной службы по надзору законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия Российской Федерации ПС77-27155 от 16.02.2007 г.
Учредитель и издатель: ООО «ДжИ Фаббри Эдишинз»
Адрес издателя и редакции: 109147, г. Москва, ул. Воронцовская, д. 35б, корп. 2; офис 215;
тел.: (495) 911-61-08, **факс:** (495) 911-61-09
e-mail: fabbri@primaeditore.com
Главный редактор: Мартин Медрано

Распространение: ЗАО «Издательский дом «Бурда»; **тел.** (095) 797-45-60.
Рекомендуемая цена: 59 руб.
Украина
Свидетельство о регистрации печатного средства массовой информации Министерством юстиции Украины КВ № 12237-1121Р от 24.01.2007 г.
Учредитель и издатель: ООО «Джі І Фаббрі Едішенз»
Адрес издателя и редакции: 01030, г. Киев, ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21
тел./факс: (044) 239-73-04
e-mail: dane@primaeditore.com

Адрес для писем: 01054, г. Киев, а/я 84
Главный редактор: Андрей Сапожников
Рекомендуемая цена: 7.95 грн.
Казахстан
Распространение: ЗАО «Бурда Алатау Пресс», Алматы; тел.: (107-7273) 79-24-37.
Рекомендуема цена: 180 тг.
Республика Беларусь
Импортер и дистрибьютор в РБ УП «РЭМ-ИНФО», 220037, РБ, г. Минск, переулок Козлова, д. 7г; тел. (017) 297-92-75.
Отпечатано в типографии «ЮниВест Принт» (г. Киев, ул. Дмитриевская, 44б)
Тираж: 20.000 экз.

Овощи-фри с лимонным дипом

Пиво или минеральная вода сделают кляр по-настоящему воздушным и хрустящим



НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 15 мин. + расстойка
Время приготовления: 15 мин.
Кол-во калорий – 375 в порции
Жир – 24 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

растительное масло для фритюра
2 моркови (нарезать небольшими кусочками)
½ небольшого кочана цветной капусты (разделить на соцветия)
1 красный или зеленый сладкий перец (удалить семена, мякоть нарезать полосками)
200 г мелких шампиньонов
майонез, заправленный лимонной цедрой, для подачи

ДЛЯ КЛЯРА:

125 г муки + для посыпки
2 яйца (желтки отделить от белков)
210 мл пива или минеральной воды
1 ст. л. свежей рубленой зелени на выбор

1 Просейте муку со щепоткой соли. Сделайте в центре углубление, влейте желтки и половину пива или воды. Разотрите в однородную массу. Тонкой струйкой, продолжая размешивать, влейте оставшуюся жидкость. Дайте кляру расстояться 30 мин. Взбейте белки в сухую пену и введите в кляр. Добавьте зелень.

2 Наполните глубокую толстодонную кастрюлю наполовину маслом. Разогрейте до 190°С: кубик белого хлеба обжарится в нем за 30 секунд. Обваляйте морковь, капусту, перец и грибы в муке, после чего обмакните в кляр.

3 Обжарьте овощи партиями по 3–5 мин. до золотисто-коричневого цвета. Промокайте лишний жир на бумажных полотенцах, пока жарите остальные овощи. Подавайте с лимонным майонезом.

совет мастера Подмешивайте осторожно в кляр белки и зелень, чтобы из теста не вышли ценные пузырьки воздуха.

Летний салат по-средиземноморски

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 20 мин.
Время приготовления: 2 мин.
Кол-во калорий – 370 в порции
Жир – 30 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г кормовых бобов или горошка
250 г спаржи или стручковой фасоли
2 горсти листьев салата
400 г консервированных артишоков при наличии (слить маринад и разрезать на четыре части)
100 г маслин без косточек
6 помидоров (разрезать пополам)
300 г мягкого сыра
150 г сыра фета (нарезать кусочками)

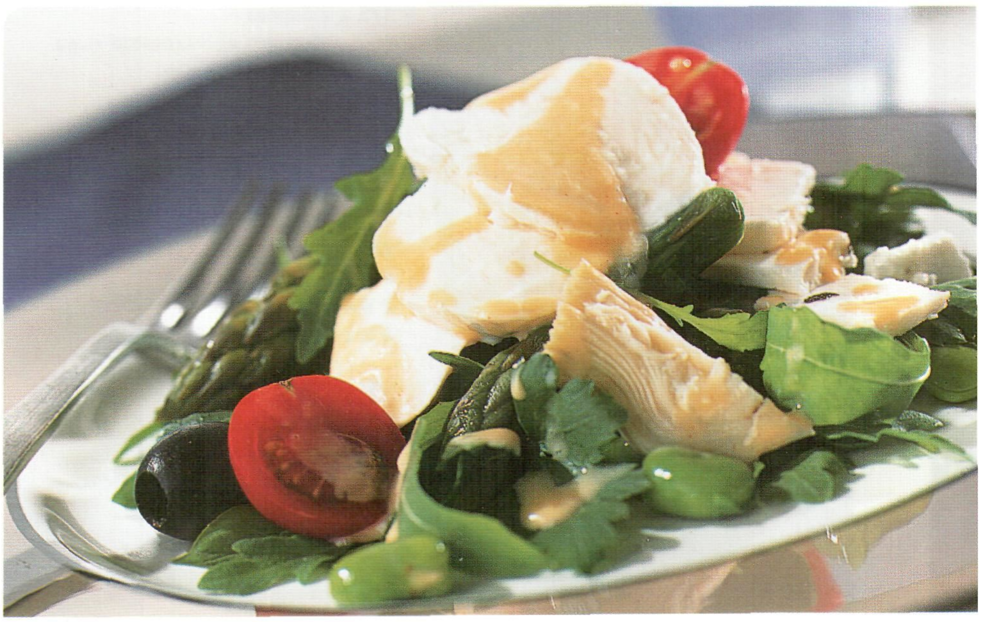
ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

4 ч. л. горчицы
2 ст. л. уксуса
½ ч. л. лимонного сока
1 желток
100 мл растительного масла

1 Для заправки. Смешайте горчицу с уксусом и лимонным соком. Приправьте по вкусу. Взбивая, введите желток. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте масло.

2 Отварите бобы или горошек, а также спаржу или стручковую фасоль в подсоленном кипятке (2 мин.). Обдайте холодной водой, слейте жидкость. Снимите внешнюю белую оболочку с кормовых бобов, стручковую фасоль нарежьте кусочками.

3 Разложите по 6 тарелкам листья салата, сверху выложите отварные овощи, артишоки, маслины и помидоры. Добавьте мягкий сыр и кусочки феты. Полейте заправкой и подавайте.



Куриный суп с грибами по-китайски

Рекомендуем подавать суп, приготовленный накануне

НА 6 ПЕРСОН
Время подготовки: 10 мин. + маринование
Время приготовления: 20 мин.
Кол-во калорий – 55 в порции
Жир – 3 г



ИНГРЕДИЕНТЫ
100 г мякоти куриных бедрышек или ножек без кожи
2 ст. л. соевого соуса
1,2 л куриного бульона
100 г мелких шампиньонов (нарезать пластинками)
2 стебля зеленого лука (мелко порубить)
25 г копченой ветчины (нарезать тонкими полосками)
2 ч. л. растительного масла

1 Нарежьте кубиками курятину. Положите в миску и заправьте 1 ст. л. соевого соуса. Оставьте на 10 мин.

2 Вскипятите бульон. Перелейте маринад с курятины в бульон без мяса. Положите грибы, зеленый лук, ветчину, влейте оставшийся соевый соус. Доведите до кипения. Помешивая, варите 5 мин.

3 Раскалите растительное масло на сковороде. Обжарьте кубики курятины до золотистого цвета (5 мин.). Снимите с огня и добавьте куриное мясо в суп, варите 5 мин. и подавайте.

как подавать

При желании загустите кушанье, добавив немного отварной яичной лапши или нашинкованного шпината.

Пирожки со шпинатом и творогом

Испеките пирожки для пикника, фуршета или ланча

НА 8 ПЕРСОН
Время подготовки: 55 мин. + охлаждение
Время приготовления: 1 ч
Кол-во калорий – 585 в изделии
Жир – 36 г



ИНГРЕДИЕНТЫ
1 ст. л. растительного масла + для смазывания
350 г молодого картофеля (нарезать кубиками по 6 мм)
650 г шпината (промыть)
25 г сливочного масла
1 крупная рубленая луковица
175 г творога
50 г твердого ароматного сыра (измельчить на терке)
молоко для смачивания

ДЛЯ ТЕСТА:
450 г муки
1 ч. л. соли
230 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками
2 желтка
4 ст. л. холодной воды

1 Для теста. Просейте муку с солью и разотрите с маслом в крошку. Разотрите желтки с водой и введите в крошки. Замесите тугое тесто. При необходимости влейте еще воды. Оберните место пищевой пленкой и поместите в холодильник на 30 мин.

2 Разогрейте духовку до 190°С. Смажьте маслом противень. Отварите картофель. Слейте воду. Положите шпинат в большую кастрюлю, влейте немного воды и разогрейте на сильном огне, чтобы листья стали мягче. Слейте воду и нарежьте шпинат.

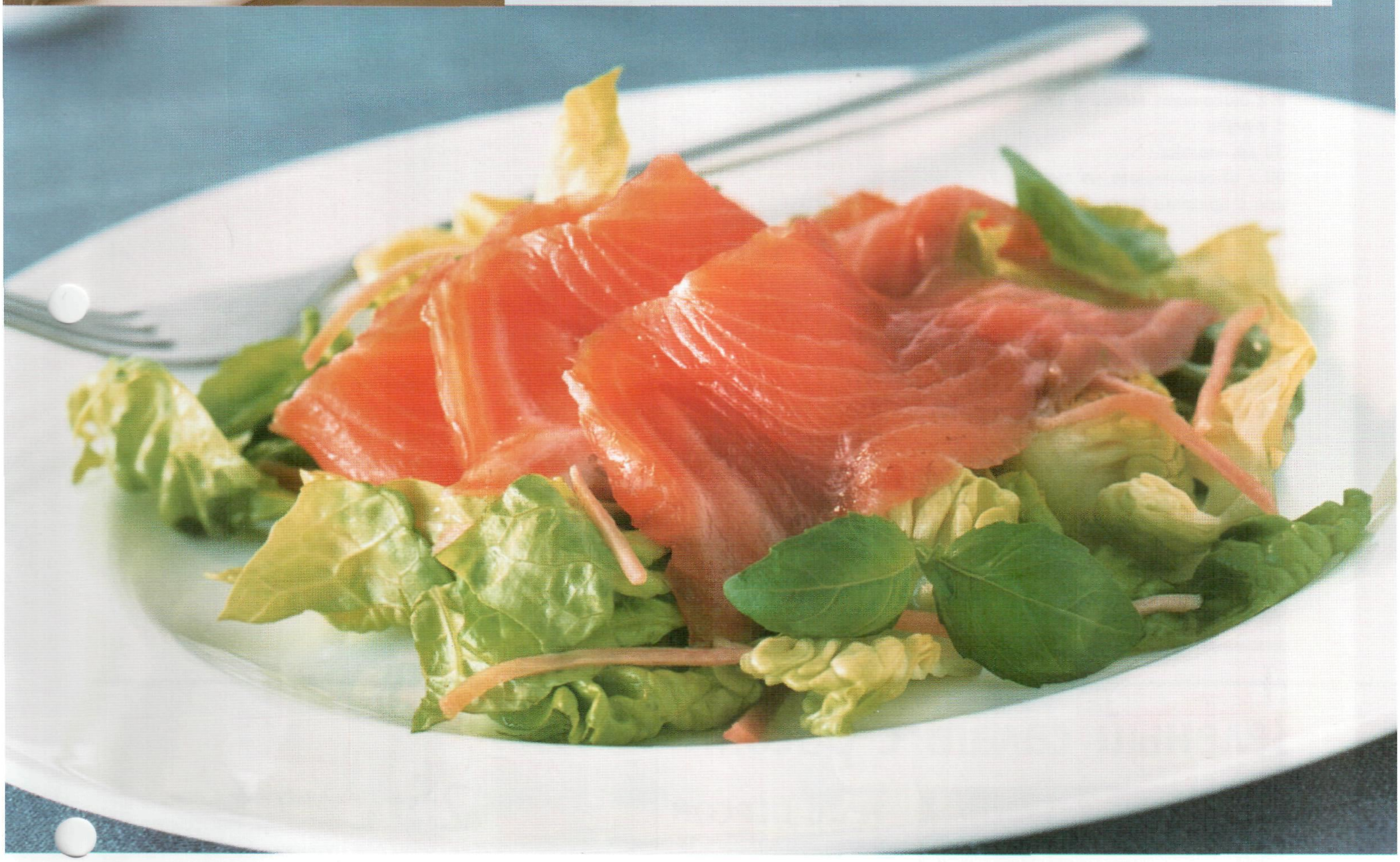
3 Нагрейте на сковороде оба вида масла. Обжарьте лук до мягкости. Переложите в пиалу, добавьте шпинат, творог, сыр, картофель, приправьте по вкусу.

4 Разделите тесто на 16 частей. Раскатайте в кружки диаметром 10 см. Положите в центр каждого кружка по 1 ст. л. с горкой начинки. Смочите края молоком, сложите тесто пополам и защипите края. Разложите на противне, смочите оставшимся молоком и выпекайте 35–45 мин. – до золотисто-коричневого цвета. Подавайте пирожки горячими или холодными.



Лосось в лимонном маринаде

Благодаря соли и сахару свежий лосось хорошо провяливается, поэтому не нужно подвергать его дальнейшей кулинарной обработке



НА 10 ПЕРСОН

Время подготовки: 30 мин. + маринование
Время приготовления: нет
Кол-во калорий – 220 в порции
Жир – 11 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

900 г филе лосося без кожи
55 г сахара
55 г крупной соли
5 ст. л. свежего рубленого базилика + листики для украшения
измельченная на терке цедра 2 лимонов или лаймов
10 горошин перца (слегка растолочь)
листья салата
тончайшие полоски свежего хрена

ДЛЯ ДИПА:

6 ст. л. сахара
сок и измельченная на терке цедра 3 лимонов или лаймов
1 ч. л. горчицы (по вкусу)
1 ч. л. тертого хрена (по вкусу)
3 ст. л. свежего рубленого базилика (при наличии)

1 Удалите из филе кости. Положите его на большое неметаллическое блюдо, посыпьте сахаром, солью, рубленым базиликом, цедрой лаймов или лимонов, молченым перцем. Накройте и поставьте в холодильник на 24–48 ч. Часто переворачивайте рыбу в маринаде.

2 Для дипа. Смешайте сахар, цедру и сок лимонов или лаймов. Добавьте горчицу и хрен по вкусу. Отставьте.

3 Обсушите рыбу бумажными полотенцами от остатков маринада. Острым ножом нарежьте филе тончайшими ломтиками наискосок.

4 Перед подачей подмешайте в дип рубленый базилик и разлейте по нескольким пиалам. Порвите листья салата на аккуратные кусочки и разложите по тарелкам. Положите сверху ломтики вяленого лосося, посыпьте листиками базилика и полосками хрена. Подавайте с дипом.

совет мастера Чтобы проверить, остались ли в рыбе косточки, проведите кончиками пальцев по центру филе. Удаляйте косточки маленькими чистыми щипчиками или пинцетом.

Сырные крокеты

Паприка и горчица придадут острый вкус сырным крокетам!

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 25 мин. + охлаждение
Время приготовления: 20 мин.
Кол-во калорий – 455 в порции
Жир – 31 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

растительное масло для смазывания
50 г сливочного масла + для жарения
75 г муки
450 мл молока
100 г измельченного на терке твердого сыра с орехами (при возможности грюйера)
50 г твердого ароматного сыра (измельчить на терке)
щепотка острой паприки
½ ч. л. горчицы
щепотка мускатного ореха
3 желтка и 1 яйцо (взбить)
25 г пшеничных панировочных сухарей

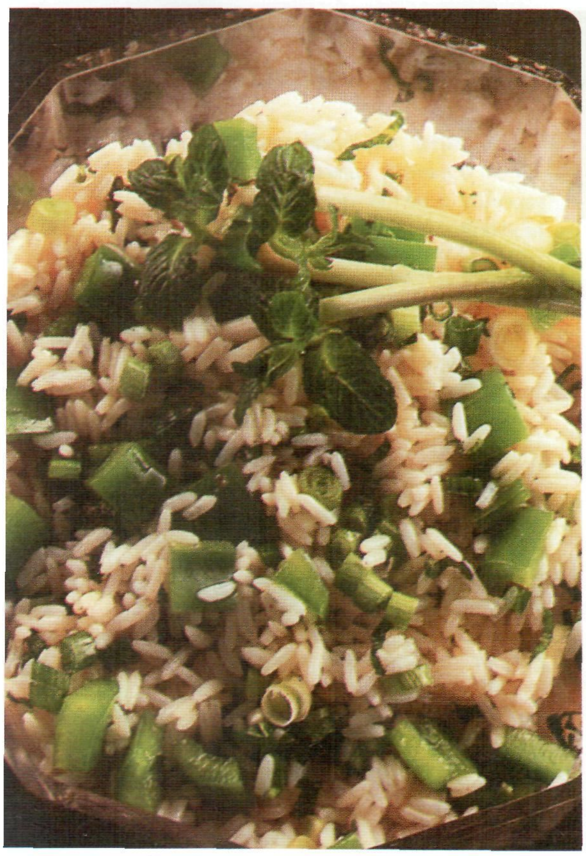
1 Выстелите квадратную форму для запекания промасленной пищевой пленкой. Приготовьте белый соус. Растопите сливочное масло, пассеруйте, размешивая, 50 г муки 1 мин. Снимите с огня. Взбивая, влейте молоко. Вновь поставьте на огонь и варите на слабом огне, тщательно размешивая, до загустения.

2 Снимите с огня и введите тертый сыр, паприку, горчицу, мускатный орех и желтки. Перелейте сырную массу в форму. Накройте пищевой пленкой и поставьте на ночь в холодильник до застывания.

3 Достаньте сырную массу из формы, снимите пленку, разрежьте на ломтики. Насыпьте на тарелку оставшуюся муку, на другую – панировочные сухари. Разбейте яйцо в пиалу и слегка взбейте.

4 Обваляйте сырные ломтики в муке, затем обмакните во взбитое яйцо и запанируйте в сухарях. Растопите немного сливочного масла на сковороде и обжарьте крокеты, переворачивая, до золотисто-коричневой корочки (8–10 мин.). Подавайте сразу же.

Зеленый салат с рисом



НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 15 мин. + остывание
Время приготовления: 20 мин.
Кол-во калорий – 315 в порции
Жир – 19 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

600 мл воды
225 г риса
1 крупный зеленый сладкий перец (семена удалить, овощ нарезать кубиками)
75 г зеленого лука (мелко порубить) + белая часть стеблей для украшения
2 ст. л. уксуса
8 ст. л. растительного масла
1 ст. л. свежей рубленой мяты, петрушки или укропа + для украшения

1 Влейте воду в кастрюльку, добавьте 1 ч. л. соли и вскипятите. Всыпьте рис, доведите до кипения, уменьшите огонь и накройте плотно крышкой. Варите рис 12–15 мин., пока крупа почти полностью не впитает жидкость.

2 Подмешайте к рису зеленый перец и рубленый зеленый лук. Разогрейте на слабом огне, периодически перемешивая, пока жидкость полностью не впитается (5 мин.). Рис должен остаться плотным и рассыпчатым, а овощи – хрустящими. Переложите на большое блюдо и быстро остудите.

3 Смешайте в пиале уксус с растительным маслом и рубленой зеленью. Приправьте по вкусу солью и перцем и тщательно взбейте. Полейте заправкой рис, накройте и поместите охлаждаться до подачи. Непосредственно перед подачей украсьте стеблями лука и зеленью.

совет мастера Дабы предотвратить размножение болезнетворных бактерий, отварной рис, если он не подается сразу же, необходимо быстро остудить. Распределите рис на большой тарелке ровным тонким слоем и поставьте в холодное место.

Жареная курица и кукурузные оладьи по-американски

Хрустящий кляр придаст курятине пикантности, а золотистые оладьи послужат отличным гарниром

НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 20 мин. + охлаждение
Время приготовления: 25 мин.
Кол-во калорий – 730 в порции
Жир – 36 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

курица, разрезанная на 6 порционных кусков (1,4 кг)
350 мл молока
$^{1}/_{4}$ ч. л. острой паприки
$^{1}/_{2}$ ч. л. сладкой паприки
225 г муки, приправленной солью и перцем
растительное масло для фритюра и жарения
400 г консервированной кукурузы (жидкость слить)
1 красный сладкий перец (удалить семена и нарезать)
100 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
2 яйца (слегка взбить)
1 ст. л. топленого масла
листья салата и кружочки помидоров при подаче

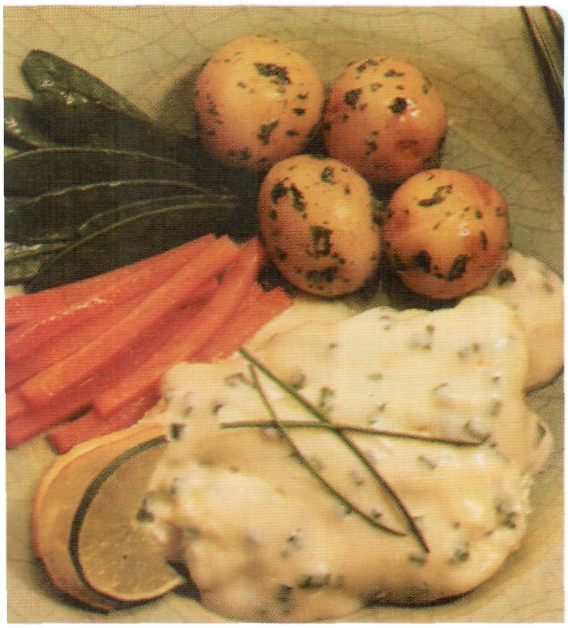
1 Обмакните кусочки курицы в молоко (300 мл). Перемешайте оба вида паприки с мукой. Обваляйте куски курицы и поместите на 30 мин. в холодильник.

2 Нагрейте на сковороде масло для фритюра. Обжарьте куски курицы (20–25 мин.). Промокните лишний жир на бумажных полотенцах. Положите курятину в теплое место.

3 Для оладий. Смешайте кукурузу, сладкий перец, муку, разрыхлитель, оставшееся молоко и яйца. Подмешайте топленое масло и приправьте по вкусу.

4 Нагрейте растительное масло на отдельной сковороде. Ложкой выложите место в виде небольших лепешек на сковороду. Жарьте 5 мин., периодически переворачивая. При желании жарьте оладьи партиями. Переложите на бумажные полотенца шумовкой и промокните лишнее масло. Разложите оладьи и куски курицы на тарелках, украсьте салатом и помидорами. Подавайте кушанье горячим.

Треска под сливочно-лимонным соусом



НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: 25 мин.
Кол-во калорий – 400 в порции
Жир – 29 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 кг филе трески без кожи
сливочное масло для смазывания
300 мл сметаны
125 мл майонеза
3 ст. л. свежего рубленого зеленого лука
3 ст. л. лимонного сока
щепотка острой паприки
перышки зеленого лука для украшения

1 Разогрейте духовку до 180°С. Приправьте рыбу и разложите в один слой в огнеупорной форме, смазанной маслом. Смешайте сметану, майонез, рубленый зеленый лук, лимонный сок и острую паприку. Приправьте по вкусу солью и перцем. Намажьте рыбу соусом.

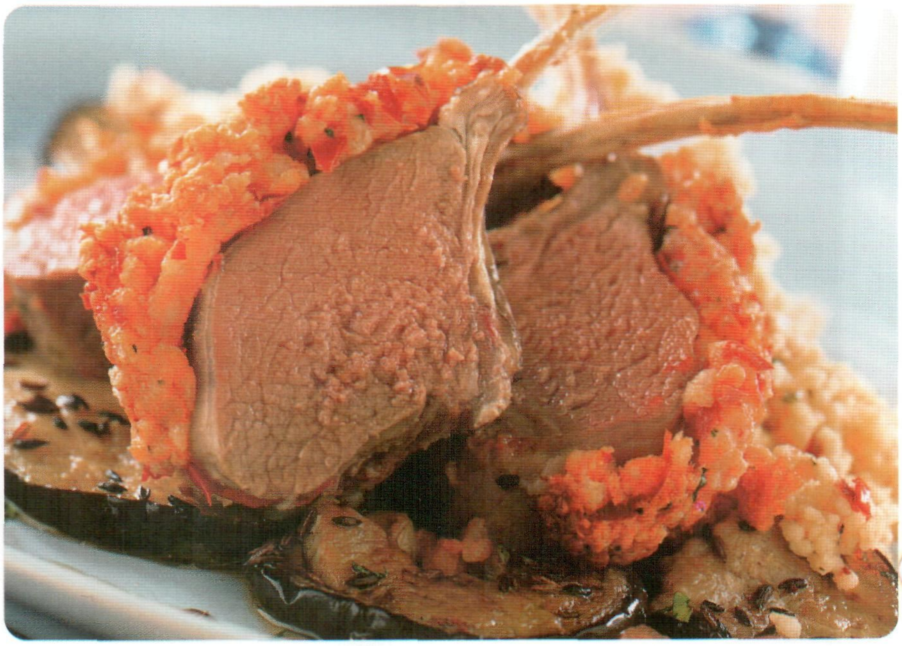
2 Запекайте 20–25 мин. – филе должно легко распадаться на кусочки при прокалывании вилкой. Украсьте перышками лука и подавайте в горячем виде.

совет мастера Блюдо можно приготовить заранее. Намажьте рыбу соусом и поместите в холодильник. Поставьте в духовку незадолго до подачи. Запекать в этом случае придется на несколько минут дольше.

Баранина под корочкой из чили

НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 20 мин.
Кол-во калорий – 390 в порции
Жир – 28 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

2 куска баранины реберной части для 12 котлет с косточкой
2 перца чили (удалить семена)
½ красного сладкого перца (удалить семена)
6 толстых ломтиков черствого хлеба (корочки срезать)
1 ч. л. молотого кумина (при наличии)
1 ст. л. свежей рубленой или
1 ч. л. сушеной кинзы
растительное масло для смазывания

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

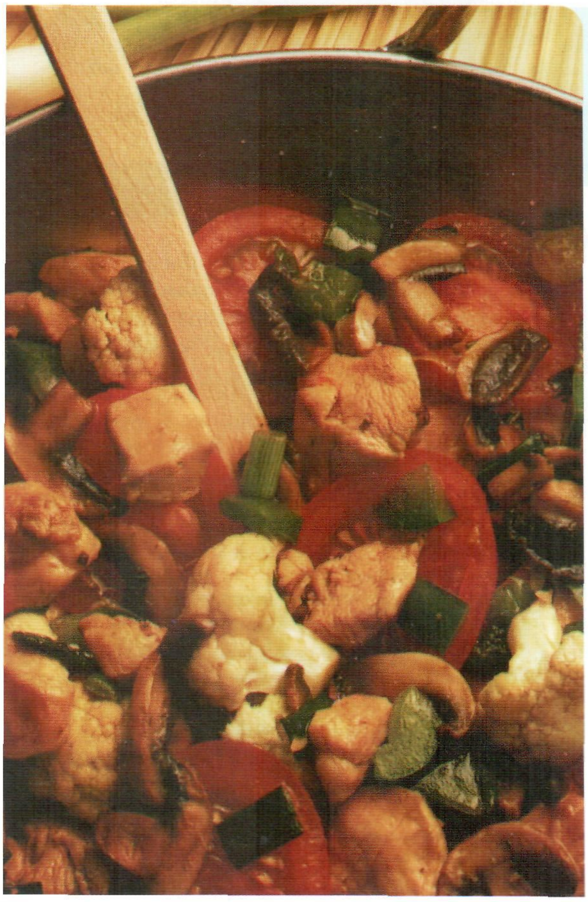
6 помидоров (удалить кожицу и семена, мякоть нарезать кубиками)
4 ст. л. растительного масла
2 ст. л. свежей рубленой или 2 ч. л. сушеной кинзы

1 Разогрейте духовку до 200°C. Подготовьте баранину и зачистите кости от жира и мяса. Мелко порубите чили и сладкий перец. Раскрошите хлеб. Разотрите крошки с перцами, кумином и зеленью в ступке. Приправьте по вкусу.

2 Слегка смажьте мясо маслом и намажьте жирную сторону пастой чили. Положите в форму для запекания корочкой вверх и поместите в духовку на 20 мин. Достаньте из духовки и дайте постоять 5 мин.

3 Для заправки. Положите в кастрюльку помидоры, влейте масло, добавьте зелень, приправьте и разогрейте на слабом огне. Не давайте соусу закипеть. Разрежьте мясо на котлеты. Разложите на подогретых тарелках, полейте вокруг теплой заправкой и подавайте.

Курятина с овощами в соевом соусе



НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 25 мин.
Время приготовления: 10 мин.
Кол-во калорий – 190 в порции
Жир – 8 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. соевого соуса
кусочек свежего имбиря 5 мм (порубить) или ¼ ч. л. молотого имбиря
2 ч. л. крахмала
275 г куриного мяса без костей и кожи (нарезать кубиками)
2 ст. л. растительного масла
3 стебля зеленого лука (нарезать)
1 небольшой сладкий зеленый перец (удалить семена и нарезать овощ кубиками)
100 г шампиньонов (нарезать)
½ небольшой или ¼ крупной головки цветной капусты (разобрать на соцветия)
4 ст. л. куриного бульона
2 помидора (нарезать кружочками)

1 В большой миске смешайте соевый соус, имбирь и крахмал. Положите в соус курятину.

2 Нагрейте 1 ст. л. масла на большой сковороде на среднем огне. Обжарьте, перемешивая, куриное мясо (1 мин.). Переложите в миску и держите в тепле.

3 Добавьте оставшееся масло и раскалите его. Положите зеленый лук, зеленый перец, грибы и цветную капусту. Жарьте, перемешивая, 1 мин. Влейте бульон и тушите 2–3 мин.

4 Положите к овощам кусочки курицы. Посолите при желании. Добавьте помидоры и разогревайте, перемешивая, на среднем огне 1 мин. Подавайте кушанье горячим.

совет мастера Жарить, постоянно размешивая, лучше в воке – большой сковороде со скошенными стенками.

Рыба с анчоусами по-итальянски

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 15 мин. + замачивание
Время приготовления: 30 мин.
Кол-во калорий – 330 в порции
Жир – 16 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст. л. растительного масла
40 г сливочного масла + для смазывания
2 луковицы, нарезанные кольцами
1 красный сладкий перец (семена удалить, овощ нарезать полосками)
225 г стручковой фасоли
5 оливок, нарезанных колечками + для украшения
750 г филе трески или пикши без кожи
4 крупных помидора (очистить кожицу, мякоть нарезать кружочками)
1 ч. л. сушеного базилика
45 г консервированных анчоусов (слить жидкость и замочить рыбки в молоке на 20 мин.)

1 Разогрейте духовку до 180°C. Нагрейте на сковороде растительное и 15 г сливочного масла. Обжарьте лук и перец на среднем огне (10 мин.).

2 Отварите фасоль в подсоленном кипятке (3 мин.). Откиньте бобовые на дуршлаг и промойте под холодной проточной водой.

3 Смажьте маслом огнеупорную форму. Переложите лук с перцем шумовкой на дно формы. Сверху разложите стручковую фасоль, затем – оливки.

4 Положите рыбу, на нее – кружочки помидоров в один слой. Приправьте солью и перцем, посыпьте базиликом. Разложите оставшееся сливочное масло кусочками и накройте промасленной пекарской бумагой.

5 Запекайте 15–20 мин., пока рыба не будет распадаться на кусочки при прокалывании вилкой. Слейте жидкость с анчоусов, удалите молоки. Разложите рыбки на помидорах с оливками и подавайте прямо в форме.

совет мастера
Для анчоусной пасты для мостов. Разотрите анчоусы с лимонным соком, 40 г творога и приправьте черным перцем.

Красный рис

Помидоры и лимон не только придадут вкус рису, но и окрасят его в приятный цвет

НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Кол-во калорий – 345 в порции
Жир – 5 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 крупная луковица
450 г риса
1 ст. л. растительного масла
900 мл томатного сока
900 мл воды
1 полоска лимонной цедры
8 плотных помидоров (очистить кожицу и семена, мякоть нарезать)
½ ч. л. сушеного орегано

1 Разогрейте духовку до 180°C. Очистите и мелко порубите лук. Промойте и откиньте на дуршлаг рис.

2 Нагрейте масло в большой кастрюле. Обжарьте лук (3 мин.). Всыпьте рис и жарьте 1 мин., часто помешивая. Подмешайте томатный сок и воду и доведите до кипения.

3 Уменьшите огонь, положите цедру и тушите 15–20 мин.: рис впитает жидкость и станет мягким. Подмешайте помидоры и орегано. Удалите лимонную цедру, приправьте, переложите на подогретое блюдо и подавайте.

...или попробуйте так
Превратите гарнир в основное блюдо, подмешав в конце кубики отварного куриного филе и жареные колечки сладкого перца.





Пряное рагу из оленины

Рагу можно приготовить также из говядины, но без можжевеловых ягод. При желании подавайте к кушанью не чипсы, а пюре



НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 20 мин. + маринование
Время приготовления: 2 ч 40 мин.
Кол-во калорий – 375 в порции
Жир – 17 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 700 г оленины (нарезать кусочками)
- 4 ст. л. растительного масла
- 1 нарезанная кольцами луковица
- 2 лавровых листа
- 2 веточки свежего или 1 ч. л. сушеного тимьяна
- 1 веточка петрушки
- 8 можжевеловых ягод (растолочь)
- соль и черный перец
- 2 моркови (нарезать толстыми кружочками)
- 2 черешка сельдерея (нарезать толстыми кусочками)
- 12 луковок
- 2 ст. л. томатной пасты
- 150 мл яблочного сока
- 50 мл уксуса
- 250 мл говяжьего бульона
- 225 г шампиньонов
- листья тимьяна для украшения (дополнительно)
- картофельные чипсы для подачи

1 Положите мясо в миску. Влейте половину масла, добавьте лук, лавровые листья, зелень, ягоды можжевельника и приправьте солью и перцем. Хорошо перемешайте. Накройте и оставьте мариноваться в прохладном месте на 3–4 ч (или на ночь в холодильнике), периодически перемешивая.

2 Выложите мясо шумовкой из маринада и тщательно промокните бумажными полотенцами. Процедите маринад, сохранив в нем лавровые листья.

3 Разогрейте духовку до 170°С. Нагрейте в большой огнеупорной форме оставшееся масло. Обжарьте партиями мясо – по 2–3 мин. до румяной корочки. Выложите из формы и отставьте.

4 Положите в форму морковь, сельдерей и луковицы. Обжаривайте на среднем огне 5 мин., чтобы овощи подрумянились. Добавьте мясо, томатную пасту, влейте яблочный сок, уксус, бульон и маринад.

5 Доведите до кипения и накройте крышкой. Поместите форму в духовку и тушите 1 ч. Введите грибы и тушите еще 1 ч.

6 Снова поставьте форму с рагу на плиту и тушите без крышки, пока жидкость не уварится на треть. Попробуйте, достаточно ли специй, и удалите лавровые листья. Разложите рагу по 6 подогретым тарелкам. Украсьте тимьяном при желании и подавайте с чипсами.

совет мастера
Маринование придаст сочности сухой оленине. Избегайте чрезмерной тепловой обработки, иначе мясо станет сухим.

Свиные бургеры с яблоками

Вкусные бургеры – гастрономическая радость для всей семьи



НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 15 мин. + охлаждение
Время приготовления: 15 мин.
Кол-во калорий – 200 в порции
Жир – 8 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г постного свиного фарша
1 рубленая луковица
1 яблоко (очистить, удалить семенную коробочку и измельчить плод на терке)
2 ч. л. сушеного шалфея или тимьяна
3 ст. л. муки + для формования немного взбитого яйца
4 ломтика бекона с прослойками мяса
растительное масло при необходимости

1 Смешайте фарш, лук, тертое яблоко, шалфей или тимьян. Продолжая смешивать вилкой, подмешайте муку и достаточное количество взбитого яйца, чтобы получился плотный фарш. Накройте и поместите в холодильник на 1 ч.

2 Посыпьте мукой руки и сформуйте из фарша (мясная смесь довольно липкая) 4 круглые плоские котлеты. Обжарьте на сковороде бекон (2–3 мин.). Сверните в рулетики и скрепите зубочистками. Держите в тепле.

3 При необходимости добавьте к жиру от бекона немного растительного масла. Обжарьте бургеры на среднем огне с обеих сторон до румяной корочки. Переложите на подогретое блюдо, положите сверху рулетики из бекона и подавайте.

...или попробуйте так

Бургеры можно подать в мягких пшеничных булочках с ломтиками бекона и порцией горчицы.

Куриная запеканка со сладким перцем

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 25 мин.
Время приготовления: 1 ч
Кол-во калорий – 475 в порции
Жир – 29 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 сладких зеленых перца (удалить семена)
1 крупная луковица
4 ст. л. растительного масла
1 истолченный зубок чеснока
4 куриные грудки без кожи (нарезать кусочками по 2,5 см)
1 ст. л. муки
1 ст. л. свежей рубленой или 1 ч. л. сушеной петрушки
½ ч. л. сушеного орегано или майорана
150 мл крепкого куриного бульона
2 яйца (взбить)
75 г измельченного на терке твердого сыра

ДЛЯ БЕЛОГО СОУСА:

15 г сливочного масла
15 г муки
300 мл молока
¼ ч. л. тертого мускатного ореха

1 Разогрейте духовку до 180°C. Нарежьте перцы тонкими кружочками, лук – колечками. Разогрейте половину масла и обжарьте перцы (10 мин.). Выложите шумовкой. Добавьте лук и чеснок, обжарьте (5 мин.) и выложите.

2 Для соуса. Растопите сливочное масло. Спассеруйте, размешивая муку (1 мин.). Снимите с огня. Взбивая, влейте тонкой струйкой молоко. Посолите, поперчите и посыпьте мускатным орехом. Поставьте на огонь и варите, помешивая, пока соус не загустеет и не станет однородным. Проварите еще 2 мин. и снимите с огня.

3 Добавьте на сковороду, где жарились овощи, оставшееся масло. Обжарьте курятину, перемешивая, до легкой золотистой корочки (4 мин.). Подмешайте муку и жарьте еще 2 мин. Положите зелень, влейте бульон. Доведите до кипения и снимите с огня.

4 Выложите на дно большой огнеупорной формы половину перцев с луком и чесноком. Сверху разложите жареное филе, затем – оставшиеся овощи. Взбивая, введите в соус яйца. Полейте им курятину с овощами. Посыпьте тертым сыром и запекайте 35 мин. до золотистой корочки.



Итальянский пасхальный пирог

Вкуснейший пирог со шпинатом и творогом хорош в любое время года

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 50 мин.
Время приготовления: 1 ч 5 мин.
Кол-во калорий – 600 в ломтике
Жир – 28 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА:

450 г муки
3 ст. л. растительного масла + для смазывания и переслоения
150 мл воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

650 г шпината
1 ст. л. измельченного твердого сыра с сильным ароматом
350 г творога (или по возможности сыра рикотта)
2 ст. л. растительного масла
7 яиц
$^1/_4$ ч. л. сушеного майорана (при возможности)
щепотка мускатного ореха

1 Для теста. Просейте муку с $^1/_2$ ч. л. соли в миску. Добавьте масло и воду. Замесите мягкое тесто. Накройте и охладите.

2 Промойте листья шпината. Положите их в большую кастрюлю, влейте немного воды: жидкость должна лишь покрыть шпинат. Тушите на сильном огне, пока шпинат не станет мягким, откиньте на дуршлаг и отожмите как можно больше жидкости из листьев. Мелко нарежьте и перемешайте в миске с сыром и творогом, добавьте масло. Введите 2 яйца, майоран, мускатный орех. Приправьте солью и перцем, тщательно взбейте начинку.

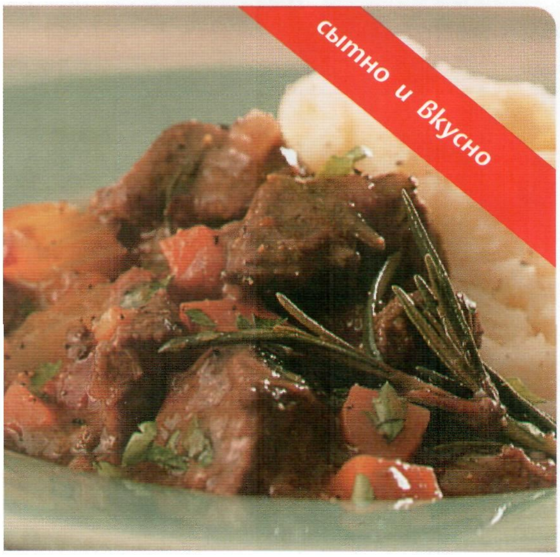
3 Разогрейте духовку до 190°С. Слегка смажьте маслом круглую форму для тортов диаметром 20 см. Разделите тесто пополам, раскатайте одну часть в достаточно большой круг, чтобы выложить им дно и стенки формы. Края не обрезайте. Остальную половину разделите на 4 части и каждую раскатайте в круг диаметром 20 см. Переложите тестяные слои, промасливая каждый.

4 Выложите начинку в форму с тестом. Сделайте ложкой в начинке 4 углубления. Разбейте в каждое по яйцу. Накройте многослойным тестяным кругом. Обрежьте излишки. Украсьте фигурками из теста. Взбейте оставшееся яйцо и смажьте им пирог. Выпекайте в центре духовки 1 ч. Не вынимая из формы, остудите готовое изделие, после чего переложите его на блюдо.

Тушеная говядина с розмарином

НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 25 мин.
Время приготовления: 2 ч 20 мин.
Кол-во калорий – 435 в порции
Жир – 21 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

3 ст. л. муки, приправленной солью и перцем
1 кг говядины (нарезать кубиками)
3 ст. л. растительного масла
25 г сливочного масла
1 рубленая луковица
1 нарезанная кубиками морковь
4 истолченных зубка чеснока
2 нарезанных черешка сельдерея
800 мл говяжьего бульона
400 г консервированных нарезанных помидоров
3 веточки свежего или $^1/_2$ ч. л. сушеного розмарина
2 ст. л. свежей рубленой или 2 ч. л. сушеной петрушки
картофельное пюре при подаче

1 Насыпьте муку со специями на тарелку. Обваляйте кубики мяса, стряхните излишки. Нагрейте в большой огнеупорной форме для запеканок оба вида масла. Хорошо обжарьте мясо (партиями при необходимости). Выложите из формы шумовкой.

2 Положите лук, морковь, чеснок и сельдерей. Жарьте 5–6 мин., периодически перемешивая, пока лук не станет мягким. Положите к овощам мясо. Влейте бульон, добавьте помидоры и розмарин. Доведите до кипения и приправьте. Тушите под крышкой 2 ч. Добавьте петрушку и подавайте с пюре.

совет мастера Секрет идеального пюре: тщательно слейте воду с отварного картофеля и поместите на слабый огонь на 1 мин., чтобы выпарить остатки воды. Только после этого вводите горячее молоко, сливочное масло и специи по вкусу. Тщательно разминайте картофель, чтобы в пюре не осталось комков.

Яблочный штрудель с малиной

Подавать штрудель лучше сразу после выпечки, чтобы похрустеть вкусным тестяным коржом

НА 6 ПЕРСОН
Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 40 мин.
Кол-во калорий – 520 в ломтике
Жир – 39 г



ИНГРЕДИЕНТЫ
растительное масло для смазывания
125 г сахара
1 ч. л. молотой корицы
1/4 ч. л. тертого мускатного ореха
12 листов вытяжного теста (размером примерно 32,5 x 27,5 см)
150 г растопленного сливочного масла
3 яблока (очистить кожуру и вырезать семенные коробочки, нарезать тончайшими пластинками)
175 г малины
50 г жареных пластинок миндаля
сахарная пудра для посыпки
жирные сливки при подаче

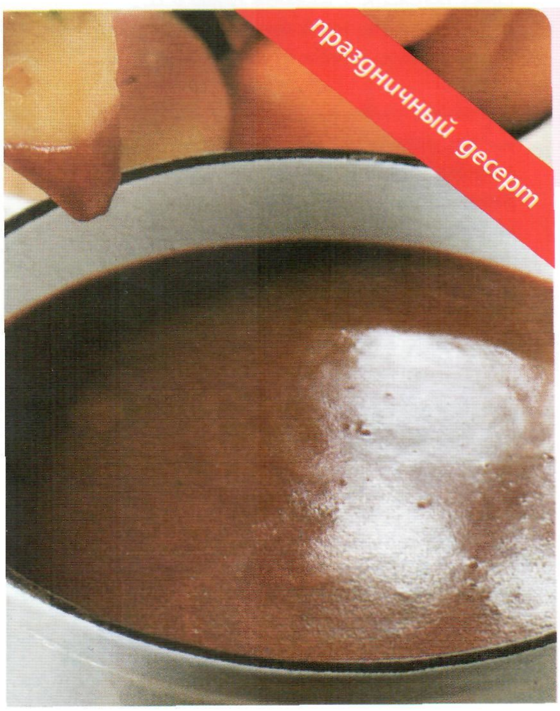
1 Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте маслом большой противень. Для пряного сахара: перемешайте сахар с корицей и мускатным орехом.

2 Разложите чистое кухонное полотенце, сверху разместите лист пищевой пленки. Положите на пленку пласт теста (остальное держите под влажным полотенцем, чтобы не высохло). Смажьте топленым маслом и посыпьте небольшим количеством пряного сахара. Накройте еще одним пластом теста, смажьте его маслом и посыпьте сахаром. Повторяйте, пока не получатся 4 слоя.

3 Сверху разложите немного яблок, малины и миндаля, оставляя по бокам бортик в 5 см. Посыпьте пряным сахаром и выложите сверху еще два промасленных пласта теста. Переложите описанным образом все слои теста с начинкой. Возьмитесь за концы полотенца с пленкой с дальнего от вас края. Сверните тесто с начинкой в плотный рулет. Боковые края теста закладывайте внутрь. Удалите полотенце с пленкой.

4 Осторожно переложите штрудель на противень швом вниз. Смажьте топленым маслом и выпекайте 35–40 мин. – до золотистого цвета. Посыпьте сахарной

Шоколадно-апельсиновое фондю



НА 6 ПЕРСОН
Время подготовки: 20 мин.
Время приготовления: 10 мин.
Кол-во калорий – 365 в порции
Жир – 22 г

ИНГРЕДИЕНТЫ
200 г шоколада (разломать на кусочки)
3 ст. л. апельсинового сока
измельченная на терке цедра 1 апельсина
150 мл жирных сливок

ДЛЯ ПОДАЧИ:
200 г клубники (удалить плодоножки)
2 банана (очистить и нарезать)
2 груши (очистить кожуру, удалить семенные коробочки, нарезать плоды кусочками)
6 абрикосов (удалить косточки и нарезать дольками)
200 г вишни или винограда

1 Растопите шоколад в миске на горячей водяной бане, периодически его помешивая. Подмешайте сок и цедру, введите сливки и разогрейте.

2 Разложите подготовленные фрукты и ягоды на блюде. Перелейте шоколадную массу в сервировочную чашу и сразу же подавайте с фруктами. Нанизав кусочки фруктов и ягоды на вилки для фондю или тонкие деревянные палочки, их обмакивают в шоколадную массу.

Пончики с цукатами и пряностями

Намечается праздник? Обязательно порадуйте гостей ароматными пончиками!

ВЫХОД: 24 ШТУКИ

Время подготовки: 30 мин. + подход теста
Время приготовления: 50 мин.
Кол-во калорий – 90 в изделии
Жир – 3 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

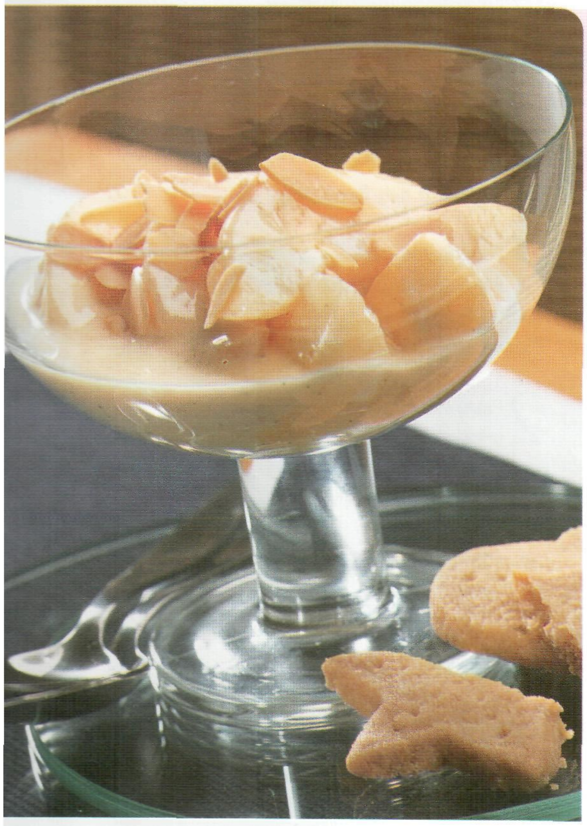
25 г свежих дрожжей (раскрошить)
300 мл теплого молока
300 г муки
2 ч. л. молотой корицы + для посыпки
1 1/2 ч. л. молотого мускатного ореха
1 1/2 ч. л. молотой гвоздики
1 1/2 ч. л. соли
2 ст. л. сахара
2 яйца (слегка взбить)
3 ст. л. апельсиновых цукатов (мелко порезать)
тертая цедра 2 апельсинов
растительное масло для фритюра
сахарная пудра для посыпки

1 Разотрите дрожжи с 75 мл теплого молока. Поставьте на 20 мин. в теплое место. Просейте муку с пряностями, солью и сахаром. Введите яйца и перемешайте в однородную массу. Добавьте в тесто оставшееся молоко, опару, нарезанные цукаты и цедру. Накройте полотенцем и оставьте подходить в теплое место на 1–2 ч, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза.

2 Нагрейте масло во фритюрнице до 180°С: кубик белого хлеба подрумянится в нем за 30 сек. Опускайте в горячее масло по ложке теста. Жарьте пончики до золотисто-коричневого цвета. Выложите изделия из масла шумовкой и промокните лишний жир на бумажных полотенцах.

3 Смешайте сахарную пудру с небольшим количеством корицы. Просейте на пончики перед подачей. Подавайте изделия горячими.

Теплые груши с миндалем в ванильном креме



НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: 10 мин.
Кол-во калорий: – 450 в порции
Жир – 37 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 груш
50 г сливочного масла
50 г сахара
2 ч. л. ванильной эссенции
300 мл жирных сливок
измельченная на терке цедра и сок 1 лимона
50 г жареных пластинок миндаля
мелкое печенье для подачи

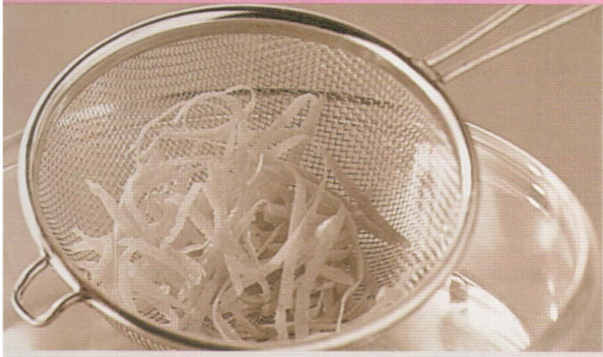
1 Очистите груши и разрежьте каждую на 8 частей. Ножом с маленьким острым лезвием срежьте остатки семенных коробочек.

2 Разогрейте сливочное масло до образования пены. Добавьте сахар, ванильную эссенцию. Помешивая, растворите сахар. Положите в карамель груши в один слой. Разогрейте (по 1 мин. с обеих сторон). Не допускайте, чтобы груши золотились.

3 Влейте сливки и доведите до кипения. Как только они закипят, положите лимонную цедру, влейте сок по вкусу. Варите 1–2 мин., пока груши не станут мягкими, а соус немного не уварится.

4 Переложите груши с соусом в стеклянные креманки, посыпьте миндалем и подавайте с печеньем.

совет мастера Чтобы поджарить миндаль, высыпьте сырые ореховые хлопья на противень в один слой и поставьте под разогретый гриль на 1–2 мин. Не отходите от плиты – орехи очень быстро подгорают.



Лимонный пирог с маком

Сочный пирог, пропитанный лимонным сиропом, украшен полосками засахаренной лимонной цедры



НА 8 ПЕРСОН

Время подготовки: 20 мин.
Время приготовления: 1 ч
Кол-во калорий – 380 в ломтике
Жир – 21 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г размягченного сливочного масла + для смазывания
175 г сахара
2 яйца
175 г муки
1 ч. л. разрыхлителя
1 ст. л. нарезанных соломкой листьев базилика (дополнительно)
измельченная на мелкой терке цедра 2 лимонов
4 ст. л. воды
25 г мака

ДЛЯ СИРОПА И УКРАШЕНИЯ:

1 лимон
3 ст. л. сахарной пудры

1 Разогрейте духовку до 180°С. Смажьте маслом и выложите промасленной бумагой форму для хлеба объемом 900 мл. Разотрите масло с сахаром в пышный светлый крем. Взбивая, введите порциями яйца. Всыпьте муку с разрыхлителем, подмешайте базилик, лимонную цедру, воду и мак. Выложите тесто в форму. Выпекайте 1 ч, пока пирог не станет золотистым: воткните в середину изделия спицу – если ее кончик останется после этого чистым, пирог готов.

2 При помощи ножа для чистки картофеля снимите с лимона цедру широкими полосками. Удалите белую горькую мякоть и нарежьте цедру соломкой. Опустите в кастрюльку с кипятком и проварите 1 мин. Выложите шумовкой. Повторите еще дважды.

3 Выдавите из лимона сок. Смешайте в кастрюльке сахарную пудру с 3 ст. л. сока и разогрейте, пока пудра не растворится. Положите в сироп полоски цедры, увеличьте огонь и варите 3–5 мин., пока сироп не загустеет.

4 Наколите пирог по всей поверхности спицей. Полейте горячим сиропом с цедрой. Дайте остыть в форме, выложите на блюдо и удалите бумагу. Нарежьте ломтиками и подавайте.

Легкий лимонный мусс

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 20 мин. + охлаждение
Время приготовления: нет
Кол-во калорий – 260 в порции
Жир – 14 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

6 листиков желатина
3 ст. л. теплой воды
2 яйца (белки отделить от желтков)
50 г сахара
450 мл густого несладкого йогурта
измельченная на мелкой терке цедра 2 лимонов

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

взбитые сливки
кружочки лимона, разрезанные на восемь частей
рубленый фундук

1 Замочите желатин в холодной воде на 10 мин. Слейте воду и отожмите листики желатина. Распустите его в теплой воде.

2 В большой миске взбейте желтки с сахаром в пышный светлый крем. Введите желатин, йогурт и цедру лимонов.

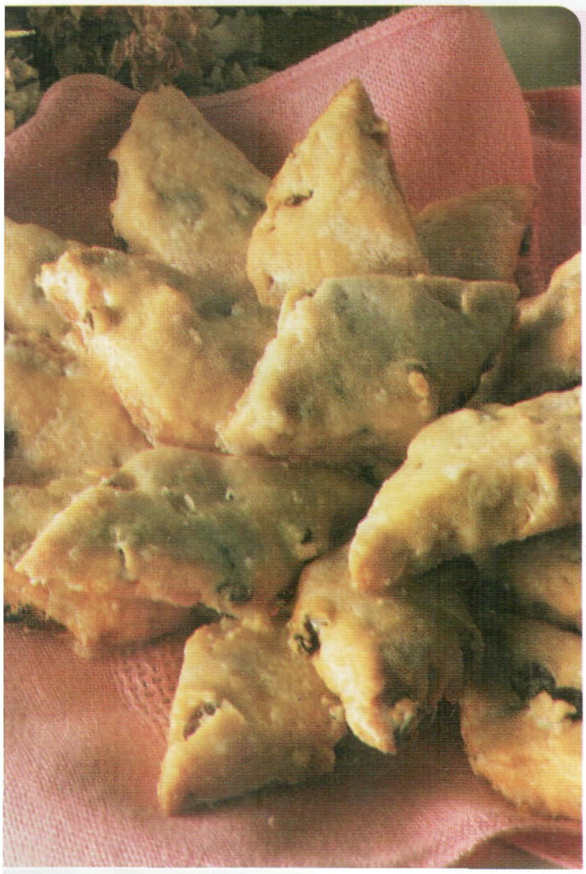
Отдельно взбейте белки в стойкую пену. Введите в основную массу. Разложите мусс по декоративным бокалам и охлаждайте до полного застывания. Перед подачей украсьте взбитыми сливками, кусочками лимона и рубленым фундуком.

...или попробуйте так

Мусс можно сделать апельсиновым – возьмите апельсиновую цедру и украсьте десерт кусочками этого цитруса.

Итальянское печенье с орехами и кишмишем

Подавайте эту чудесную выпечку к чаю после обеда или на ланч к кофе



ВЫХОД: 20 ШТУК

Время подготовки: 20 мин. + охлаждение
Время приготовления: 35 мин.
Кол-во калорий – 130 в изделии
Жир – 6 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г муки + для посыпки
щепотка соли
50 г сахара
75 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками + для смазывания
1 яйцо
40 г кишмиша
40 г рубленых грецких орехов
40 г миндаля (бланшировать, очистить и нарезать)
150 г сахарной пудры (просеять)
3 ст. л. воды

1 Смешайте муку с солью и сахаром. Разотрите с маслом в мелкие крошки. Введите яйцо и замесите мягкое тесто. Добавьте кишмиш, грецкие орехи и миндаль. Сформуйте из теста шар. Оберните пищевой пленкой и охлаждайте 1 ч.

2 Разогрейте духовку до 200°C. Смажьте маслом противень. Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 см. Вырежьте из него ромбики. Переложите их на противень и выпекайте 15–20 мин. – до светло-золотистого цвета. Переложите изделия остывать на решетку.

3 Уменьшите температуру духовки до 110°C. Посыпьте мукой еще один противень. Растворите пудру в воде на слабом огне. Обмакните печенья в сироп. Разложите на посыпанном мукой листе. Выпекайте еще 15 мин. Дайте остыть на решетке.

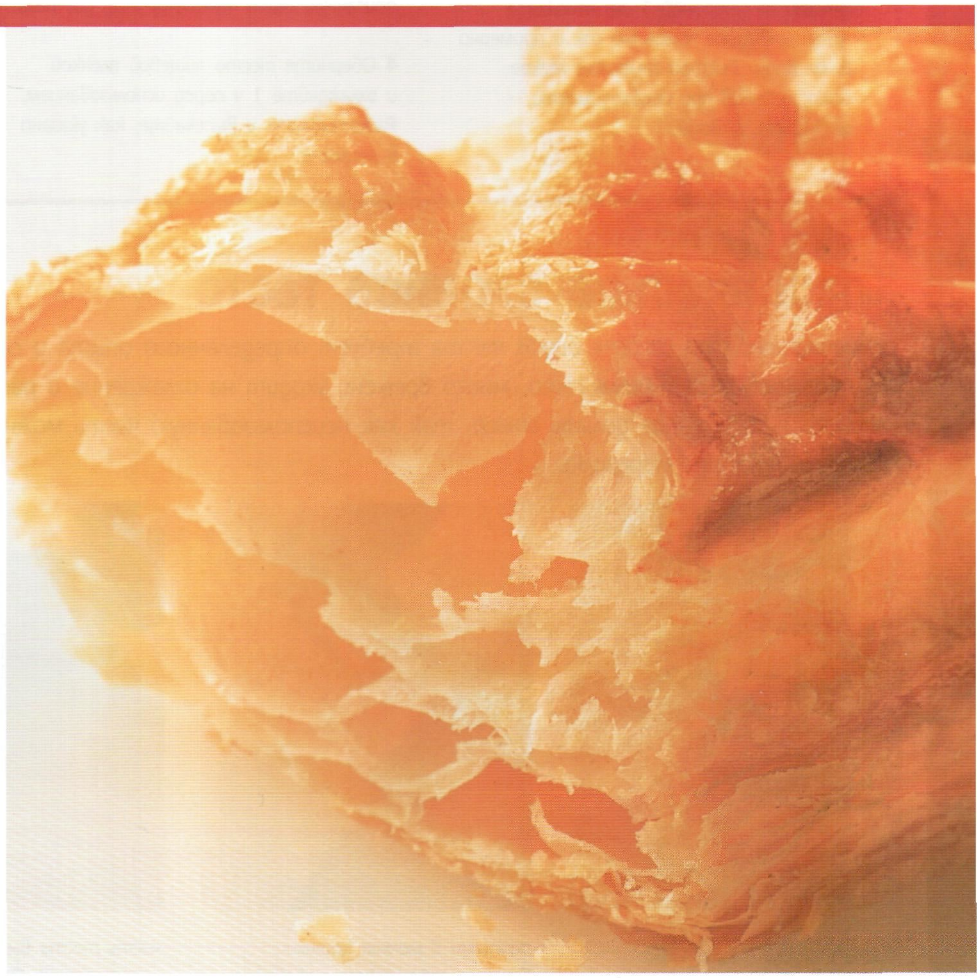
совет мастера

На Сардинии это печенье пекут на Рождество, иногда добавляя в него сушеный инжир.



Слоеное тесто

Выпечка из слоеного теста покоряет не только воздушностью, но и многочисленными тончайшими и легкими, как перышко, слоями



Приготовление слоеного теста – достаточно кропотливый процесс. Тесто несколько раз раскатывают, складывают и поворачивают – благодаря этому и изделия становятся многослойным. В процессе выпекания тесто сильно поднимается, так как пар, образующийся от горячего воздуха, проникает в многочисленные тестяные слои и изделия «растут». «Быстрое» слоеное тесто делают, как понятно из названия, быстрее и проще, что, однако, не умаляет его сливочный вкус. Увы, текстура изделий из такого текста после выпекания получается немного неоднородной.

Слоеная выпечка

Слоеное тесто заслуживает времени, потраченного на освоение техники его приготовления, – ведь это позволяет печь дома изысканную французскую выпечку. Всеми любимый наполеон на французский манер именуется «millefeuille», что означает «тысяча листов». Волованы в переводе означают «полет в ветрах» – такой метафорой неизвестный автор пытался передать воздушность этой выпечки.

Шаги к успеху



- Ингредиенты, инвентарь и даже руки должны быть холодными.
- Идеальный результат гарантирует использование несоленого или слегка подсоленного сливочного масла. Хотя вполне можно сделать тесто более дешевым и заменить часть или все масло маргарином. Жир не должен быть ни очень холодным, ни слишком теплым – слишком холодный будет крошиться в тесте, слишком теплый потечет.
- Противень нужно смочить или сбрызнуть холодной водой.
- Чтобы тесто не деформировалось, перед выпеканием рекомендуется поместить его в холодильник как минимум на 30 мин.
- Смазывая тесто перед выпеканием, нужно следить, чтобы яйцо не протекло на боковые стороны теста, иначе оно не поднимется, как положено.
- Выпекать слоеные изделия следует в разогретой духовке – неожиданный «удар» жара заставит «играть» воздух между слоями теста, стимулируя их рост. Из-за холодной духовки изделия получатся тяжелыми и низкими.
- Слоеную выпечку лучше подавать в день приготовления, иначе она размякнет.

«Быстрое» слоеное тесто

ВЫХОД: 450 г
Время подготовки:
40 мин + охлаждение

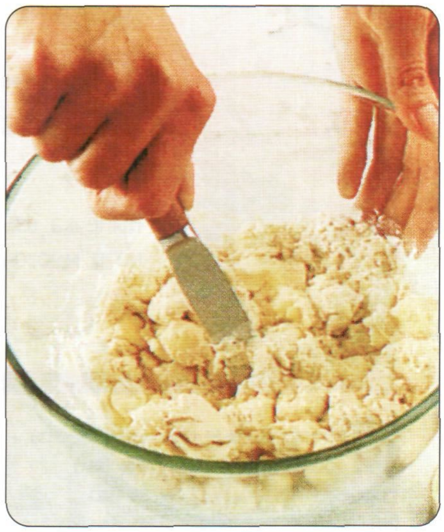
ИНГРЕДИЕНТЫ
- 225 г муки + для посыпки
- щепотка соли
- 175 г охлажденного сливочного масла
- 1 ч. л. лимонного сока
- примерно 150 мл холодной воды

1 Просейте муку с солью. Нарежьте масло кубиками со стороной 1 см, положите в муку. Добавьте лимонный сок и примерно 125 мл воды. Быстро замесите легкое тесто, добавив при необходимости еще 1–2 ст. л. воды.

2 Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в прямоугольник размером 30 x 15 см. С помощью линейки подровняйте пальцами края теста максимально ровно и так, чтобы стороны совмещались под прямым углом.

3 Заложите нижнюю треть теста вверх к центру, верхнюю – вниз, поверх нижней. Рукой или скалкой скрепите стык. Поверните тесто под прямым углом. Раскатайте в прямоугольник и повторите описанную выше процедуру еще два раза.

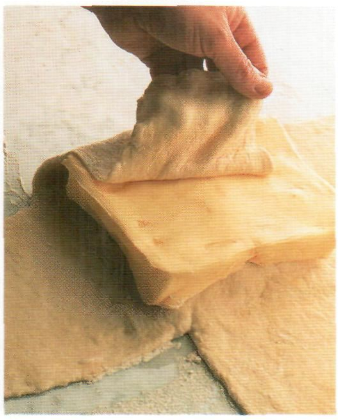
4 Оберните тесто пищевой пленкой и охлаждайте 1 ч перед использованием. Раскатывайте и выпекайте, как указано в рецепте.

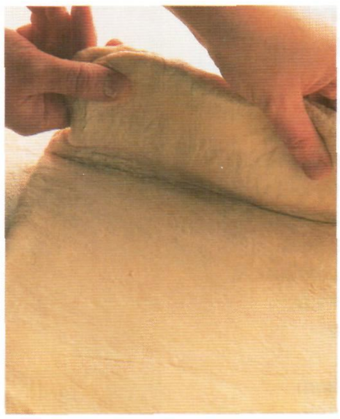


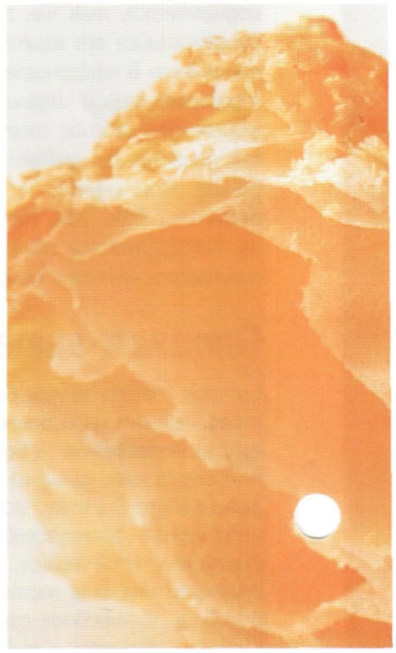
Классическое слоеное тесто

Самое насыщенное из всех видов теста требует определенного опыта и сноровки для приготовления. Кроме того, много времени уходит на охлаждение и расстойку. Слоеного теста лучше делать много, так как неиспользованную часть можно хранить в холодильнике или морозилке.









ВЫХОД: 1,2 кг
Время подготовки:
50 мин. + охлаждение

ИНГРЕДИЕНТЫ
- 450 г муки + для посыпки
- щепотка соли
- 450 г охлажденного масла
- 1 ст. л. лимонного сока
- около 300 мл холодной воды

1 Просейте муку с солью в большую миску. Отрежьте 55 г масла, остальное масло сформуйте в виде толстого пласта и отставьте. Порубите 55 г масла кубиками и разотрите с мукой пальцами в мелкие крошки. Помогая себе ножом с округлым кончиком, влейте в крошки лимонный сок и достаточное количество воды, чтобы замесить мягкое тесто.

2 Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымесите до однородности. Сделайте в центре шара глубокий крестообразный надрез на половину глубины и раскройте тесто на 4 «лепестка».

3 Раскатайте каждый «лепесток» так, чтобы общая центральная часть теста была в 4 раза толще боков. Положите в центр оставшееся масло и накройте боковыми частями теста, как конверт. Слегка скатайте края скалкой.

4 Раскатайте полученный блок теста с маслом в прямоугольник размером 40 x 20 см и сложите втрое. Оберните жиронепроницаемой бумагой и охлаждайте 30 мин.

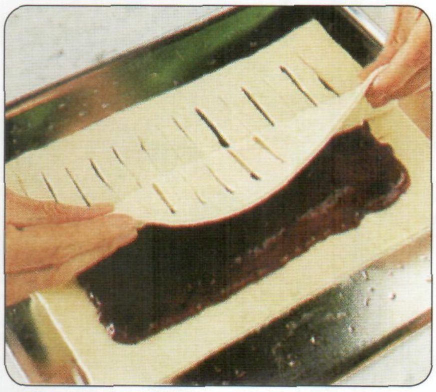
5 Положите тесто перед собой, как книгу, которую открывают направо. Повторите процедуру раскатывания, складывания и охлаждения еще 5 раз. Раскатайте тесто и выпекайте согласно рецепту.

совет мастера Оба вида слоеного теста можно обернуть пищевой пленкой и хранить в холодильнике до 2–3 дней. Или же обернуть специальным материалом, пригодным для заморозки, и хранить в морозилке до 6 месяцев.

Пирог-жалюзи

Для этого изделия понадобится 500 г классического слоеного теста. Как начинку для этого пирога используют джем, миндальную пасту, нарезанные фрукты или несладкий фарш.

НА 4–6 ПЕРСОН





1 Разделите готовое тесто пополам. Раскатайте обе части в тонкие прямоугольники на посыпанной мукой поверхности. Переложите один пласт на противень, распределите начинку. Второй пласт теста сложите вдоль пополам. Сделайте разрезы от линии сгиба, не дорезая 2,5 см до края. Смочите края теста-основы водой и накройте раскрытым пластом теста с разрезами.

2 Соедините края теста. Их можно сделать декоративными при помощи ножа: прижимайте тесто пальцем сверху и вдавливайте справа край теста внутрь лезвием ножа. Поместите в холодильник на 30 мин. Смочите молоком и посыпьте сахаром. Выпекайте при температуре 200°С 20 мин., пока тесто не подрумянится и не поднимется как следует. Подавайте пирог теплым.

...или попробуйте так

Тарталетки-ромбики

Раскатайте на посыпанной мукой поверхности 500 г слоеного теста в пласт толщиной 3 мм. Вырежьте 8 ромбиков со стороной 7,5 см. Вырежьте из половины центр, оставив бортики в 12 мм – это будет верхняя часть тарталеток. Сделайте на этих ромбиках декоративные надрезы. Смажьте края ромбиков-основ взбитым яйцом, сверху положите ромбики-«рамки» и переложите на смоченный водой противень. Дайте постоять в холодильнике 1 ч. Выпекайте при температуре 200°С 20–25 мин. до золотистого цвета.



Волованы с индюшатиной

Отличная закуска для домашнего пиршества, вечеринок и званых обедов. Индюшатину можно заменить куриным мясом.

НА 6–8 ПЕРСОН

Время подготовки: 50 мин. + приготовление теста

Время приготовления: 40 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- **500 г слоеного теста**
- **1 взбитое яйцо**
- **1 небольшой сладкий красный перец (удалить семена и нарезать овощ кубиками)**
- **60 г шампиньонов (нарезать пластинками)**
- **35 г сливочного масла**
- **25 г муки**
- **175 мл молока**
- **75 мл куриного бульона**
- **225 г нарезанной кубиками отварной индюшатины**

рубленая петрушка или укроп

1 Разогрейте духовку до 200°С. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Вырежьте кружки диаметром 4 см. Ножом обведите в центре половины кружочков круг диаметром 3 см. Смажьте целые кружочки яйцом.

2 Сверху положите кружочки с надсечкой. Переложите на смоченный водой противень и поставьте в холодильник на 30 мин. Выпекайте 10–12 мин. Вырежьте из еще теплых волованов центральную часть. При желании используйте вырезанную часть как крышечки.

3 Обжарьте перец с грибами в 10 г сливочного масла. В отдельной кастрюльке смешайте оставшееся масло, муку, молоко и бульон. Доведите до кипения, постоянно взбивая, пока соус не загустеет. Варите 5 мин. Подмешайте индюшатину, перец с грибами и разогрейте. Добавьте петрушку и наполните полученной начинкой волованы. Подавайте теплыми.



совет мастера

Для большого «семейного» волована. Раскатайте тесто в пласт толщиной 6 мм. Положите сверху большую тарелку и обрежьте по краю ножом. В центр положите пирожковую тарелку и наметьте по краю круг на тесте. Сделайте на тесте фигурные насечки ножом в виде ромбов. Переложите на смоченный водой противень и охладите. Смажьте яйцом и выпекайте 20 мин. до золотистого цвета.

Лимонный наполеон



НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 45 мин. + приготовление теста и охлаждение
Время приготовления: 45 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 125 г сахара
- 40 г несоленого сливочного масла
- 2 небольших яйца (взбить)
- измельченная на терке цедра и сок 2 небольших лимонов
- 450 г «быстрого» слоеного теста (см. «ИСКУСНЫЙ ПОВАР» 90)
- мука для посыпки
- 300 мл жирных взбитых сливок
- сахарная пудра для посыпки

1 В миске смешайте сахар, сливочное масло, яйца, цедру и сок лимонов. Поместите на горячую водяную баню. Размешивайте массу до полного растворения сахара, затем разогревайте, периодически помешивая, пока крем слегка не загустеет. Он ни в коем случае не должен закипеть! Протрите крем через тонкое сито и отставьте остывать.

2 Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в прямоугольник 25 х 38 см. Подровняйте края тестяного коржа и наколите его вилкой по всей поверхности. Переложите на слегка смоченный водой противень. Охлаждайте 30 мин. Разогрейте духовку до 230°С.

3 Выпекайте тесто 20 мин., пока корж не станет золотым. Переложите остывать на решетку. Острым ножом разрежьте поперек на 3 коржа.

4 Намажьте два коржа сливками, сверху разложите лимонный крем. Сложите коржи друг на друга и накройте последним. Посыпьте сахарной пудрой. Накалите спицу докрасна, прижмите ее в виде крестообразных полос к верхнему коржу. Охлаждайте изделие до подачи и разрежьте на 4 порции острым ножом.

Пирожки с бараниной и баклажанами

ВЫХОД: 8 ШТУК

Время подготовки: 25 мин. + приготовление теста и охлаждение
Время приготовления: 40 мин.



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 2 ст. л. растительного масла
- 1 мелкорубленая луковица
- 1 небольшой баклажан (нарезать кубиками)
- 1 истолченный зубок чеснока
- 225 г фарша из баранины
- 200 г консервированных нарезанных помидоров
- 1 ст. л. томатной пасты
- 55 г оливок (удалить косточки и разрезать пополам)
- 60 мл бараньего или говяжьего бульона
- 2 ст. л. свежей рубленой или 2 ч. л. сушеной петрушки
- 750 г классического слоеного теста (см. «ИСКУСНЫЙ ПОВАР» 90)
- мука для посыпки
- 1 взбитое яйцо

1 Разогрейте масло на большой сковороде и обжарьте лук (3–4 мин.). Положите кубики баклажана и жарьте еще 4 мин.

2 Добавьте чеснок и фарш, жарьте 3–4 мин., чтобы мясо обжарилось. Подмешайте помидоры, томатную пасту, оливки, влейте бульон и хорошо приправьте. Доведите до кипения и тушите без крышки 10 мин., чтобы испарилась большая часть жидкости. Введите петрушку и дайте остыть.

3 Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт тоньше 5 мм. При помощи небольшой пиалы вырежьте из теста 8 кружков диаметром 15 см. В центр каждого положите начинку и смажьте края теста яйцом. Соедините края тестяных кругов.

4 Переложите пирожки на смоченный водой противень. Охладите. Смажьте яйцом. Сделайте в каждом пирожке небольшую дырочку, чтобы во время выпекания выходил пар. Выпекайте 15 мин. Подавайте изделия горячими или холодными.



Детский день рождения

Планируете проведение дня рождения ребенка или иной детский праздник? Примите на заметку прилагаемые советы и рецепты, чтобы удивить малышей и их родителей тортом с рожицами сказочных героев

НА 6 И БОЛЕЕ ПЕРСОН

ОСНОВНОЕ

Рыбные «пальчики» в кунжуте с дипом
Хрустящие нежные «пальчики» из рыбного филе такие вкусные и забавные!

Сэндвичи в коробочках
Фигурные бутерброды и другая снедь в персональных коробочках

*

СЛАДОСТИ

Имбирные человечки
Печенье в виде фигурок с медом и пряностями

Ванильные шейки
Готовят на глазах восторженных ребятишек

*

ТОРТ

Торт «Домик 7 гномов»
Этот сказочный торт станет главным съедобным подарком



ПЛАНИРУЕМ ВРЕМЯ



1 С чего начинать
Учтите, что детское меню должно быть простым – ребятишки обычно и так полны эмоций, не заставляйте их мучиться перед большим выбором. Большую часть меню можно приготовить заранее, чтобы накануне выделить достаточно времени для подготовки к празднику.

2 За день до застолья...
Сделайте коробочки для сэндвичей. Прикрепите карточки с именами гостей. Испеките бисквитные коржи, приготовьте кремы и миндальную пасту. Закончите торт. Накройте широкой крышкой, которая не будет касаться изделия. Вырежьте из картона шаблон для печенья. Приготовьте тесто, вырежьте фигурки и испеките. Храните коржики без украшения в герметичном контейнере.

3 В день подачи...
Украсьте печенье и оставьте до застывания. Приготовьте дип для рыбных «пальчиков» и поместите в холодильник. Сделайте панировку для рыбы. Разрежьте рыбу на полоски, обмакните в кляре, запанируйте и охладите. Приготовьте сэндвичи, фигурно нарежьте. Наполните коробочки бутербродами и другой едой.

4 Непосредственно перед подачей...
Обжарьте рыбные «пальчики» и разложите на блюде с дипом. Попросите кого-то из родителей помочь вам готовить молочные шейки, пока собираются гости. Включайте задорную музыку!

Рыбные «пальчики» в кунжуте с дипом

Еда должна быть в виде небольших кусочков – идеальный вариант для детских праздников



Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 10 мин.
Кол-во калорий – 295 в порции
Жир – 18 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

450 г филе трески без кожи
2 ст. л. муки, приправленной солью и перцем
125 г белых панировочных сухарей
2 ст. л. семян кунжута
2 яйца
растительное масло для фритюра

ДЛЯ ДИПА:

5 ст. л. некислой сметаны
1 ч. л. сока лимона или лайма
щепотка напкрики
2 ст. л. свежей рубленой петрушки или укропа
соль

1 Для дипа. Смешайте сметану с соком лимона или лайма, паприкой и петрушкой либо укропом. Посолите, накройте и поместите в холодильник.

2 Нарежьте рыбное филе толстыми полосками поперек волокон – благодаря этому мякоть не будет распадаться.

3 Насыпьте муку со специями на тарелку. Отдельно перемешайте панировочные сухари с кунжутом. В третью тарелку разбейте яйца и слегка разотрите. Обваляйте полоски рыбы в муке, обмакните в яйцо и запанируйте в сухарях. Разложите на большом подносе и охлаждайте.

4 Разогрейте в большой толстодонной кастрюле масло для фритюра до 180°С: кубик белого хлеба подрумянится в нем за 35 сек. Жарьте рыбные «пальчики» партиями по 1–2 мин. до хрустящей золотистой корочки. Промокните лишний жир на бумажных полотенцах. Разложите на блюде и подавайте сразу же с дипом.

Сэндвичи в коробочках

Ребятишкам точно понравятся персональные коробочки с именами, да еще и с необычными бутербродами!

Время подготовки: 25 мин. + варка яиц
Время приготовления: нет
Кол-во калорий – 580 в изделии
Жир – 24 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

сливочное масло
24 ломтика хлеба
3 сваренных вкрутую яйца
3–4 ст. л. несладкого йогурта
соль и черный перец
100 г ветчины
100 г сыра, нарезанного ломтиками
любая закуска на выбор, например картофельные чипсы или крекеры
12 мелких помидоров

1 Намажьте маслом хлеб. Разомните яйца с йогуртом и приправьте. Приготовьте 4 закрытых сэндвича с яичной начинкой и 4 – с ветчиной и сыром. Острым ножом или формочками для печенья вырежьте из сэндвичей сердечки, полумесяцы и ромбики. Или вырежьте кружочки при помощи стакана.

2 Положите в каждую коробочку несколько сэндвичей, выбранную закуску и 2 помидорчика. Остальные бутерброды можно положить на тарелках в центре стола (для родителей или ребятишек с хорошим аппетитом).



Ванильные шейки

Устройте дома настоящее кафе-мороженое!

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: нет
Кол-во калорий – 390 в порции
Жир – 31 г

ИНГРЕДИЕНТЫ
900 мл холодного молока
300 мл жирных сливок
500 мл мороженого в шариках
1 ч. л. ванильной эссенции
тертый шоколад или мускатный орех для украшения

1 Взбейте молоко, сливки, мороженое и эссенцию вилкой в пену. Разлейте по 6 высоким бокалам. Украсьте тертым шоколадом или мускатным орехом и сразу же подавайте.



...или попробуйте так

Шоколадно-банановый шейк

Разомните **6 маленьких бананов** и добавьте в шейк вместе с **6 ст. л. жидкого шоколада**. Взбейте.



Имбирные человечки

Сахарно-пряные печенья так весело печь!



Время подготовки: 50 мин.
Время приготовления: 15 мин.
Кол-во калорий – 480 в изделии
Жир – 16 г

ИНГРЕДИЕНТЫ
115 г сливочного масла + для смазывания
325 г муки + для присыпки
1 ½ ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. молотой корицы
½ ч. л. молотого имбиря или гвоздики
75 г сахара (коричневого при наличии)
3 ст. л. меда
115 г сахарной пудры

1 Вырежьте из картона шаблон человечка, воспользовавшись рисунком слева. Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте маслом 2 противня. В миске смешайте муку, разрыхлитель и молотые пряности.

2 Растопите на слабом огне сливочное масло с сахаром и медом. Влейте в муку и замесите мягкое тесто. Вымесите на посыпанной мукой поверхности. Дайте постоять пару минут, чтобы тесто стало мягким.

3 Раскатайте тесто в пласт толщиной 6 мм на посыпанной мукой поверхности. Приложите картонный шаблон и ножом вырежьте как можно больше человечков. Переложите на противни.

4 Выпекайте 12 мин. до золотисто-коричневого цвета. Остудите (1 мин.), переложите на решетку и дайте полностью остыть. В пиале разотрите сахарную пудру с водой в густую глазурь. Наполните ей мешочки из пергамента и нарисуйте человечкам лица и одежду.

Торт «Домик 7 гномов»

Такой эффектный торт не оставит равнодушным никого!

Время подготовки: 3 ½ ч
Время приготовления: 1 ¼ ч
Кол-во калорий – 795 в ломтике
Жир – 43 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

шоколадные завитки
красный, белый черный, синий, зеленый и желтый пищевые красители
100 г просеянной сахарной пудры
1–2 ст. л. горячей воды
разноцветные и шоколадные мелкие конфетки
50 г кокосовой стружки
1 белок

ДЛЯ 1 БИСКВИТА (ВСЕГО ТРЕБУЕТСЯ 3):

225 г размягченного сливочного масла + для смазывания
225 г сахара
4 крупных яйца
225 г муки + для посыпки
1 ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ МИНДАЛЬНОЙ ПАСТЫ:

125 г молотого миндаля
60 г сахара
60 г сахарной пудры
½ ч. л. лимонного сока
1–2 капли миндальной эссенции
1 небольшое яйцо (взбить)

ДЛЯ МАСЛЯНОГО КРЕМА:

200 г размягченного сливочного масла
400 г просеянной сахарной пудры
100 г растопленного шоколада

1 Разогрейте духовку до 190°С. Смажьте маслом и выстелите бумагой 3 квадратные формы для выпечки со стороной 18 см. Разотрите масло с сахаром в пышный крем. Взбивая, введите по одному яйца. Просейте муку с разрыхлителем. Введите в масляный крем и переложите тесто в форму. Выпекайте 20–25 мин., пока бисквит не будет пружинить под пальцами. Дайте слегка остыть, переверните на решетку и оставьте до полного остывания. Испеките 3 коржа.

2 Для миндальной пасты. Перемешайте в миске молотый миндаль с сахаром и пудрой. Добавьте лимонный сок и миндальную эссенцию. Тщательно растирая, введите достаточное количество взбитого яйца, чтобы получилось туговатое тесто. Слегка вымесите.

3 Для масляного крема. Разотрите масло с пудрой. Введите растопленный шоколад. Переслоите 2 бисквита 75 г крема и переложите на квадратную доску со стороной 30 см.



4 Последний корж разрежьте пополам поперек. Надрежьте острием лезвия центр обеих половин. Разрежьте каждую половину по диагонали, чтобы получилось 2 половины скошенной крыши. Обрезки удалите (или разрежьте на кусочки и используйте для десертов, либо подавайте в качестве десерта). Намажьте масляным кремом основу домика и поставьте сверху половинки крыши.

5 Подровняйте края домика и намажьте оставшимся масляным кремом. Разровняйте ножом-лопаткой. Кончиком ножа разметьте «кирпичную кладку». Из крупного шоколадного завитка сделайте дымовую трубу. Мелкие шоколадные завитки выложите вдоль половинок крыши – «бревна». Вставьте «трубу».

6 Отделите 100 г миндальной пасты и слегка вымесите, добавив чуть красного красителя, чтобы добиться телесного оттенка. Сформуйте из пасты головы гномов. Сделайте носики из бесцветной пасты, из белой пасты – глазки и бороды. Нарисуйте красителями черты лиц и зрачки. Подкрасьте еще немного пасты для колпаков.

7 Разотрите сахарную пудру с горячей водой в глазурь. Нарисуйте глазурью окошки и двери на домике. Разломайте зубочистки пополам и прикрепите с их помощью головы гномиков к торту. Подкрасьте небольшое количество глазури зеленым и нарисуйте стебли цветов и стелящиеся розы. В качестве бутонов используйте целые или разрезанные пополам конфетки.

8 Для мухоморов. Подкрасьте 50 г миндальной пасты красным и скатайте в виде приплюснутых шариков – «шляпок». Сделайте из белой пасты мелкие шарики и приклейте глазурью на шляпку. Из белой же пасты сделайте ножки грибов и склейте с шляпками глазурью. Подкрасьте кокосовую стружку зеленым. Смажьте белком доску вокруг торта. Посыпьте стружкой. Приклейте глазурью грибы. Для каменной дорожки: выложите шоколадные конфетки в виде дорожки и закрепите глазурью.

совет мастера
Нарисовать гномиков вам помогут картинки из детских книжек или распечатки из Интернета. Если не хотите делать гномов, украсьте торт небольшими пластиковыми фигурками, которые удалите перед разрезанием изделия на ломтики.

